



Kerupuk beras



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Istilah dan Definisi.....	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	2
7 Cara pengemasan	3
8 Syarat penandaan	3



Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Kerupuk beras merupakan program dari Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian Tahun 1995.

Perumusan standar ini dilakukan melalui rapat teknis/rapat prakonsensus pada tanggal 17 Oktober 1995 dan terakhir dikonsensuskan pada tanggal 1 November 1995 di Jakarta.

Rapat dihadiri oleh wakil produsen, konsumen, perguruan tinggi, balai industri dan instansi lainnya.

Standar ini disusun berdasarkan acuan yang diuraikan dalam :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.



Kerupuk beras

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

- SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*;
- SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*;
- SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*;
- SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*;
- Komposisi Tahan Makanan, Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI;
- SNI 01-0222-1987, *Bahan tambahan makanan*;

3 Istilah dan definisi

kerupuk beras (*Oryza sativa* LINN)

produk makanan kering, yang dibuat dari beras (*Oryza sativa* INN) yang telah dimasak (nasi) dengan penambahan garam dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, baik dalam bentuk mentah maupun sudah digoreng.

4 Syarat mutu

Tabel 1 - Syarat mutu kerupuk beras

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			Mentah	Sudah digoreng
1.	Keadaan :			
1.1	Bau	-	normal	normal
1.2	Rasa	-	normal	normal
1.3	Warna	-	normal	normal
1.4	Kenampakan	-	renyah	renyah
1.5	Keutuhan	% b/b	min. 95	min.85
2.	Benda-benda asing	-	tidak boleh ada	tidak boleh ada
3.	Air	% b/b	maks. 12	maks. 8
4.	Abu tanpa garam	% b/b	maks. 1	maks. 1
5.	Bahan tambahan makanan		Sesuai SNI 01-0222-1995 dan Peraturan Men Kes No. 722/Men.Kes/Per/IX/88	
5.1	Pewarna	-		
5.2	Boraks	-	tidak ternyata	tidak ternyata

6.	Cemaran logam :			
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0	maks. 2,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0	maks. 30,0
6.3	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
6.4	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
6.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03	maks. 0,03
7.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0
8.	Cemaran mikroba :			
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^6	maks. 10^5
8.2	E. Coli	APM/g	< 3	< 3
8.3	Kapang	koloni/g	maks. 10^5	maks. 10^4

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, untuk contoh padatan*, butir 4.

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.3 Keutuhan

- Buka bungkus/kemasan kerupuk dan timbang keseluruhan kerupuk (W gram).
- Pisahkan kerupuk yang tidak utuh dan timbang (W_1 gram).

$$\text{Keutuhan kerupuk} = \frac{W - W_1}{W} \times 100\%$$

dengan pengertian :

W adalah berat keseluruhan kerupuk, (gram);

W_1 adalah berat keseluruhan kerupuk yang tidak utuh, (gram).

6.4 Benda-benda asing, serangga dan potongan-potongannya

Cara uji benda-benda asing serangga dan potongan-potongannya sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

6.5 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.6 Abu tanpa garam

Lakukan uji abu tanpa garam sebagai berikut :

Tetapkan, kadar abu dari cuplikan sesuai dengan SNI 01-2891-1992 butir 6.1 dan uji kadar NaCl (garam) sesuai dengan SNI 01-2891-1992, butir 15.1.

6.7 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.

6.8 Bahan tambahan makanan

6.8.1 Bahan pewarna tambahan

Cara uji bahan pewarna makanan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

6.8.2 Boraks

Cara uji boraks sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*, butir 3.1.

6.8.3 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

6.10 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992. *Cara uji cemarkan logam*.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-Undang RI Nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan perlabelan dan periklanan yang berlaku.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id